

Smetanová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké brambory 4 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Česnek, rozmačkaný 1 stroužek
- Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení - dle chuti 3 špetka
- **Na slanou drobenku**
- Hladká mouka, sádlo , sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté, ale neoloupané brambory nakrájejte na kostičky a uvařte je v osolené vodě. Když jsou měkké, smíchejte zakysanou smetanu, smetanu ke šlehání a mouku, směs zamíchejte k uvařeným bramborám a nechte ještě asi 5 minut vařit. Podle chuti osolte a opepřete, přidejte česnek a chcete-li, trochu octa. Zatímco se polévka vaří, připravte si slanou drobenku.

V hrnci s nepřilnavým povrchem míchejte nasucho asi půl hodiny 200 g lehce osolené mouky. Až zezlátne, přidejte za stálého míchání asi 200 ml vroucí vody. Hmota by měla být pevná, ale tak jako těsto na knedlíky. Nakonec přidejte asi 100 g horkého rozpuštěného sádla. Podávejte zvlášť k polévce.